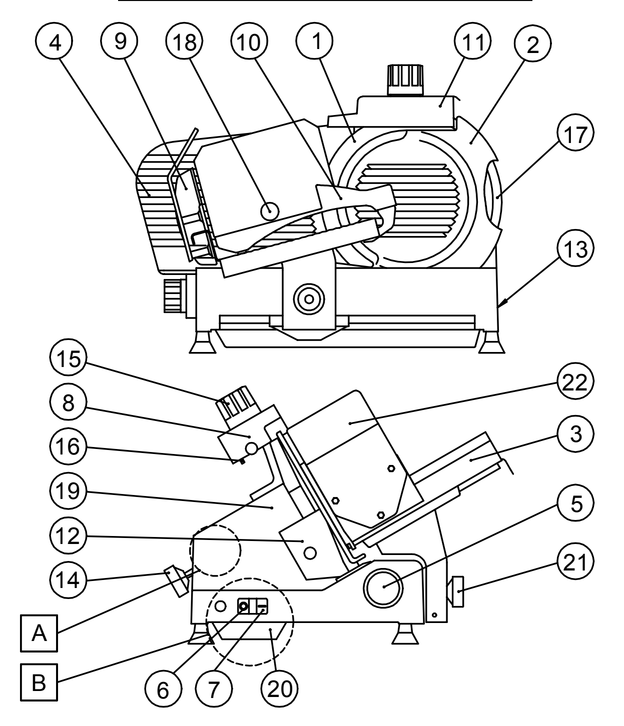
MANUEL D'UTILISATION

USA 250 / 280 / 300 / 320



A. Dispositif sécurité couvre couteau

B. Plaque 24v. basse tension

1. Couteau
2. Couvre couteau
3. Plateau porte viande
4. Plaque appui viande
5. Poignée de réglage d'épaisseur
6. Interrupteur arrêt
7. Interrupteur marche
8. Couvercle d'affûteur
9. Tranche garde main
10. Pousse talon
11. Affûteur
12. Déflecteur
13. Plaque signalétique
14. Vis de serrage de couvre couteau
15. Bouton manœuvre d'affûteur
16. Plaque d'affilage
17. Protège doigt
18. Poignée de pousse talon
19. Boîte d'entraînement du couteau
20. Bouchon système électrique
21. Démontage plateau porte viande
22. Tranche garde main

1.-DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est un trancheur de gravité. Elle s'utilise principalement pour couper du jambon. Son principal élément est le couteau rond (1) qui tourne sur son propre axe. L'énergie pour cette rotation est fournie par un moteur qui envoi sa puissance au couteau moyennant une transmission de courroie.

2.-INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

La machine est équipée de quelques dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents:

2.1.-DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES: (modèles CE)

1. Les boutons poussoirs (6-7) ainsi que les dispositifs de sécurité (A-B) travaillent à basse tension.
2. Quand on reinstaure le courant électrique, après une interruption du suministre, la machine ne se met pas en marche automatiquement. Il est nécessaire d'appuyer sur le pulsateur (6) afin de la remettre en marche.
3. Les câbles de masse de la machine en couleur verte et jaune, ont la même section que ceux qui ont la plus grande section de câble de la machine.
4. Les composants électriques situés à l'intérieur de la machine sont protégés par rapport à l'IP33. Les composants électriques à l'extérieur sont protégés par rapport à l'IP65.
5. Si le couvre couteau (2) s'enlève, la machine ne peut pas se remettre en marche.

2.2.-DISPOSITIFS MÉCANIQUES:

1. Le tranchant du couteau est protégé par un cercle protecteur fixe (17) autour de la partie non prévue pour la coupe du produit, qui le couvre au moins 2 mm., aussi devant que derrière.
2. Protecteur de ABS (9) avec un pli (protecteur du pouce) qui couvre le tranchant du couteau au moins 10 mm., quand le plateau porte-viande est dans sa position plus avancée à la fin de l'opération de coupe.
3. Le protecteur des doigts en inoxydable (22), évite que la main arrive directement au tranchant du couteau. (modèles CE)
4. Il est seulement possible de basculer le plateau porte-viande si le régleur de tranche est en position "0". (modèles CE)

2.3.-SYMBOLES



Il est obligatoire de lire tout le manuel d'instructions avant de réaliser n'importe quelle opération.



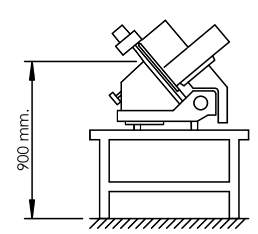
Machine d'accord à la Directive Européenne 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE, 98/37/CE (les modèles vendus dans la Communauté Européenne).



Ne pas utiliser d'eau à pression pour nettoyer la machine.

3.-<u>INSTALLATION</u>

3.1.-INSTALLATION DANS LE LIEU DE TRAVAIL



Le trancheur doit s'installer sur un support stable et plat respectant la hauteur d'installation indiquée dans le schéma ci-inclus. Assurez-vous que le support pourra soutenir le poids de la machine. Voir chap. 10 afin de connaître l'espace requis pour son installation.

ATTENTION: Le trancheur est lourd. Il faut deux personnes pour le déplacer. Celui-ci doit être saisi suivant les flèches dans la figure du chap.10.

3.2.-CONNEXION AU RESEAU ÉLECTRIQUE ¡ATTENTION!

1. **S'assurer que la tension électrique du réseau soit la même que celle de la machine**, **marquée sur la plaque signalétique (13).**
2. La prise électrique doit se trouver à une hauteur comprise entre 0,6 et 1,9 m., et dans un lieu visible par l'utilisateur, de façon que celui-ci puisse vérifier que la machine est débranchée lorsqu'il réalise des opérations entraînant des risques.
3. La prise électrique doit impérativement être à contact à mise à la terre.
4. Ne pas mettre en fonctionnement la machine si le câble électrique ou la prise sont endommagés.
5. Le fusible de la prise doit être, au minimum, de 3 ampères et 6 ampères maximum.
6. La machine doit être connectée à un différentiel.
7. Dans le modèle 3Ph., s'il faut changer le voltage de 400v. à 230v. ou vice versa, voir chapitre 13.
8. Dans le modèle 3Ph., il faut vérifier que le sens du tour de couteau soit le correct, c'est à dire dans le sens contraire aux aiguilles d'horloge, comme c'est indiqué suivant les flèches dans l'affûteur (11). Si non, il faut échanger les deux phases de la prise pour avoir le changement de sens.

4.-<u>UTILISATION</u> ¡ATTENTION!

1. Pour placer ou enlever le produit du chariot (3), la machine doit être toujours étainte et la poignée de réglage d'épaisseur de tranche (5) en position zéro.
2. Jamais introduire les mains dans la zone de découpage. Pour soutenir le produit utiliser le pousse talon (10) en le saisissant par sa poignée (18).
3. Pour éviter les accidents **jamais** toucher le couteau (1), bien si elle tourne ou pas.
4. Laisser toujours la poignée de réglage d'épaisseur de tranche en position zéro, après l'utilisation.
5. Maintenir les mains, vêtements et cheveux éloignés des parties mobiles de la machine.
6. Éteindre toujours la machine quand on ne l'utilise pas.
7. Conditions d'utilisation: Température: 5-40ºC / Humidité: 30-95%.

Le trancheur vous permet de couper du jambon, des viandes, des saucisses, etc. Ne pas couper de produits congelés ni produits non comestibles. Avant de couper, **<u>enlever les cerclages ou rubans adhésifs</u>** qui entourent les produits, car ils peuvent causer des dommages au couteau.

4.1.-OPÉRATION DE COUPE:

1. Pour positionner le produit à couper, basculer le pousse-talon (10) en position relevée, déposer le produit sur le chariot (3) de manière que la zone à couper soit appuyée contre la butée (4).

2. Régler l'épaisseur de tranche désirée en manœuvrant le bouton gradué (5) de 0 à 25 mm.
3. Appuyer sur l'interrupteur marche (7). Le voyant s'allume et le couteau se met en rotation.
4. Pousser le plateau porte-viande (3), en mouvement d'allée retour.
5. Lorsque le nombre de tranches souhaitées est atteint, appuyer sur l'interrupteur arrêt rouge (6). Le couteau s'arrête. Pour votre sécurité, ramener le bouton régleur de tranche (5) en position "0".

5.-AFFÛTAGE

ATTENTION: JAMAIS OUVRIR L'AFFÛTEUR SANS AVOIR DÉCONNECTÉ ET DÉBRANCHÉ LE TRANCHEUR.

La qualité de l'affûtage du couteau vous garantira une coupe parfaite de vos produits, et épargnera des efforts supplémentaires au moteur. Avant tout affûtage, il convient de nettoyer le couteau de toute pellicule de grasse occasionnée par la coupe des produits. Au cas contraire, ces particules de grasse, s'adhèrent aux grains de la meule et celle-ci devient inopérante. Affûter le couteau en cas nécessaire. On vous conseille de l'affûter légèrement au moins une fois par jour, comme entretien du couteau, afin d'obtenir une meilleure conservation et une plus longue vie.

5.1.-POUR AFFÛTER VOTRE COUTEAU, VOUS DEVEZ:

1. Tout d'abord, ramener la poignée de tranche (5) en position "0".
2. Appuyer sur l'interrupteur marche (7) afin de mettre le couteau en rotation.
3. Appuyer avec précaution la poignée de manœuvre de l'affûteur (15) dans le sens inverse aux aiguilles d'horloge jusqu'à ce que la meule entre en contact avec le fil du couteau. Pressioner légèrement jusqu'à obtenir le niveau d'affûtage idéal.
4. Pour l'opération d'affilage, mettre en contact avec la main gauche, en tirant vers l'extérieur la plaque d'affilage (16) pendant **une seconde** uniquement.
5. Appuyer sur le bouton rouge (6) pour arrêter la rotation du couteau.
6. Nettoyer la machine (voir le chapitre 6).

ATTENTION: La lame doit être changée quand la distance entre le fil du couteau et le cerceau protège-doigt (17) soit supérieur à 6 mm. **Le remplacement du couteau doit être réalisé par du personnel qualifié.**

6.-NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après l'usage quotidien il faut nettoyer la machine et en plus d'avoir la machine bien lubrifiée, (voir chapitre 7). **ATTENTION: Avant tout, mettre le régleur de tranche (5) en position "0".**

Toutes les surfaces sur lesquelles des déchets de jambon peuvent s'accumuler sont facilement accessibles après le démontage facile de quelques éléments. Utiliser un chiffon humide et un produit détergent désinfectant pour surfaces alimentaires. Il ne faut pas utiliser ni produits chimiques, dissolvants ni abrasifs. Éclaircir et sécher.

6.1.-DÉMONTAGE DU COUVRE-COUTEAU (2):

1. Dévisser à la main la vis de serrage (14) située à la boîte d'entraînement du couteau (19).
2. Enlever le couvre-couteau soigneusement (2), en utilisant les deux mains.
3. Pour le remontage, procéder inversement.

6.2.-BASCULEMENT DU PLATEAU PORTE-VIANDE (3):

1. Enlever le produit du plateau porte-viande (3).
2. Ramener la poignée régleur de tranche (5) en position “0”.
3. Ramener le chariot (3) vers vous jusqu’à la fin du parcours.
4. Dévisser le bouton de blocage (21) et basculer le chariot (3) vers l’extérieur pour nettoyer.
5. Pour le remontage du chariot (3) , procéder inversement.

6.3.-DÉMONTAGE DU DEFLECTEUR DE TRANCHE (12):

1. Dévisser le vis qui assemble le déflecteur avec la boîte d’entraînement du couteau et enlever le déflecteur.
2. Pour le remontage, procéder inversement.

6.4.-NETTOYAGE DU COUTEAU (1):

1. **IMPORTANT AVERTISEMENT: Cette opération est dangereuse. Faites attention. Jamais toucher le tranchant du couteau. Vérifier que la poignée régleur de tranche (5) est en position “0”. Utiliser des gants de protection.**
2. Nettoyer le couteau avec un chiffon humide, du centre vers l’extérieur du couteau.

6.5.-FRÉQUENCE DE NETTOYAGE:

Pour garantir une hygiène maximale, nous vous conseillons de nettoyer tous les jours les parties ou pièces directement en contact avec les produits alimentaires. Nettoyage complet de la machine: une fois par semaine. Après remontage de l’appareil, recouvrez-le d’un linge prope.

7.-LUBRIFICATION

ATTENTION: Déconnecter le trancheur avant d’effectuer cette opération.

Avant de lubrifier le trancheur, nettoyer et sécher toutes les parties concernées. Utiliser un huile ISO VG 15, huile minérale blanche (p.e. ENERGIOL WM2-BP). Ne pas utiliser d’huile végétale!.

Il est nécessaire de lubrifier environ chaque semaine les éléments suivants: Axe de guidage du pousse-talon et, sous le trancheur, l’axe de guidage du plateau porte-viande.

Périodiquement, il est nécessaire de lubrifier les éléments suivants par dessous de la machine: la came ou spirale de réglage de l’épaisseur de tranche, le bouton régleur de tranche du couteau et l’axe d’entraînement du couteau.

8.-POSSIBLES IRREGULARITÉS

8.1.-**Problème:** Le trancheur ne se met pas en marche.

1. Vérifier s’il y a de courant à la base de la prise.
2. Vérifier que le voltage de la prise soit le même que celui de la machine marqué sur la plaque signalétique (13).
3. Si les points précédents sont corrects, appeler le distributeur autorisé.

8.2.-**Problème:** Démarrage lent ou surchauffage du moteur.

1. Vérifier que le voltage de la prise soit le même que celui de la machine marqué sur la plaque signalétique (13).
2. S’il est correct, appeler le distributeur autorisé.

8.3.-Problème: On n'atteint pas une bonne et uniforme coupe.

1. Vérifier que le couteau est bien affûté. S'il n'est pas affûté, affûter le couteau en suivant le chapitre 5 de ce manuel d'utilisation.
2. La butée (4) n'est pas correctement alignée avec le couteau (1). Dans ce cas-là, appeler le distributeur autorisé.

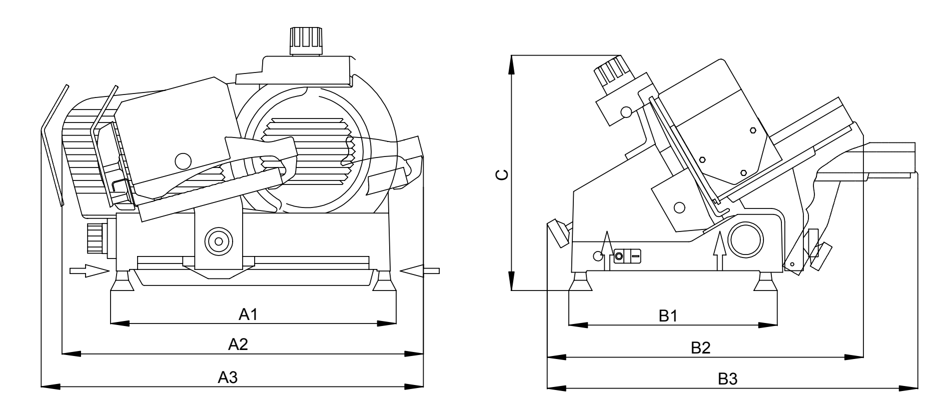
8.4.-Problème: Le couteau ne coupe correctement.

1. Vérifier que la pierre d'affûtage ne soit sale ou complètement usée, dans ce cas il faut remplacer la pierre d'affûtage.
2. Le couteau peut être complètement usé, dans ce cas il faut appeler le distributeur autorisé.

9.-NIVEAU SONNORE:

La machine maintien un niveau acoustique par dessous des 70 décibels (A).

10.-DIMENSIONS GÉNÉRALES DU TRANCHEUR.



mm.	250	280	300	320
A1 x B1 x C	535 x 390 x 425	535 x 390 x 435	535 x 390 x 440	535 x 390 x 440
A2 x B2 x C	695 x 595 x 425	710 x 595 x 435	705 x 595 x 440	710 x 605 x 470
A3 x B3 x C	695 x 700 x 425	710 x 700 x 435	705 x 700 x 440	710 x 710 x 470

11.-RESPONSABILITÉS

Aucune responsabilité ne sera acceptée, en cas de dommages pour une utilisation non conforme, manœuvres défectueuses, modifications de la structure de la machine, suppression d'accessoires protecteurs, utilisation de pièces de rechange autres que celles du fabricant. Le vendeur ne sera pas responsable des défauts occasionnés par l'usage naturel de la machine.

12.-CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Moteur...............: M: 0'242 Kw. 230 v. 50 Hz. 1 Ph.
T: 0'242 Kw. 230/400 v. 50 Hz. 3 Ph.

ATTENTION: Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec les caractéristiques électriques de l'appareil, qui figurent sur la plaque signalétique (13), parce que le voltage signalé en haut, peut être différent selon les différents pays.

Sécurité:
1. Cerceau protège couteau fixe.
2. Plaque 24v. basse tension, Bouton poussoir marche-arrêt, Sécurité dite par manque de tension et dans le protége-lame, Dispositif de sécurité pour le basculement du plateau porte-viande et protection polycarbonate. (modèles CE)

Finition........................: Acier inoxydable poli et aluminium anodisé.

Entraînement...............: Courroie.

MOD.	USA-250	USA-280	USA-300	USA-320
Diamètre de lame	250	275	292	320
Capacité de coupe ronde, mm.	170	185	200	220
Capacité de coupe rectangulaire, mm.	270x140	270x145	270x155	285x180
Capacité de coupe carrée, mm.	160	170	180	200
Epaisseur de coupe, mm.	0-16	0-16	0-16	0-16
Poids net, Kg.	28	30	32	34

13.- ANNEXE POUR LE SERVICE TECHNIQUE: CHANGEMENT DU VOLTAGE EN TRIPHASÉ

Pour changer de 400v à 230v. ou de 230v. à 400v., on doit effectuer les opérations suivantes:

1. Démonter le couvercle inférieur (20). De cette façon on obtient accès même au moteur qu'aux éléments électriques de la machine.

2. Faire le changement de voltage dans le moteur ainsi que dans la plaque 24v.:

a. Dans la sortie du moteur, il faut remplacer le connecteur qui marque 400v. par celui de 230v. ou au contraire selon le voltage désiré. Voir détail A dans le schéma électrique triphasé (page 8).

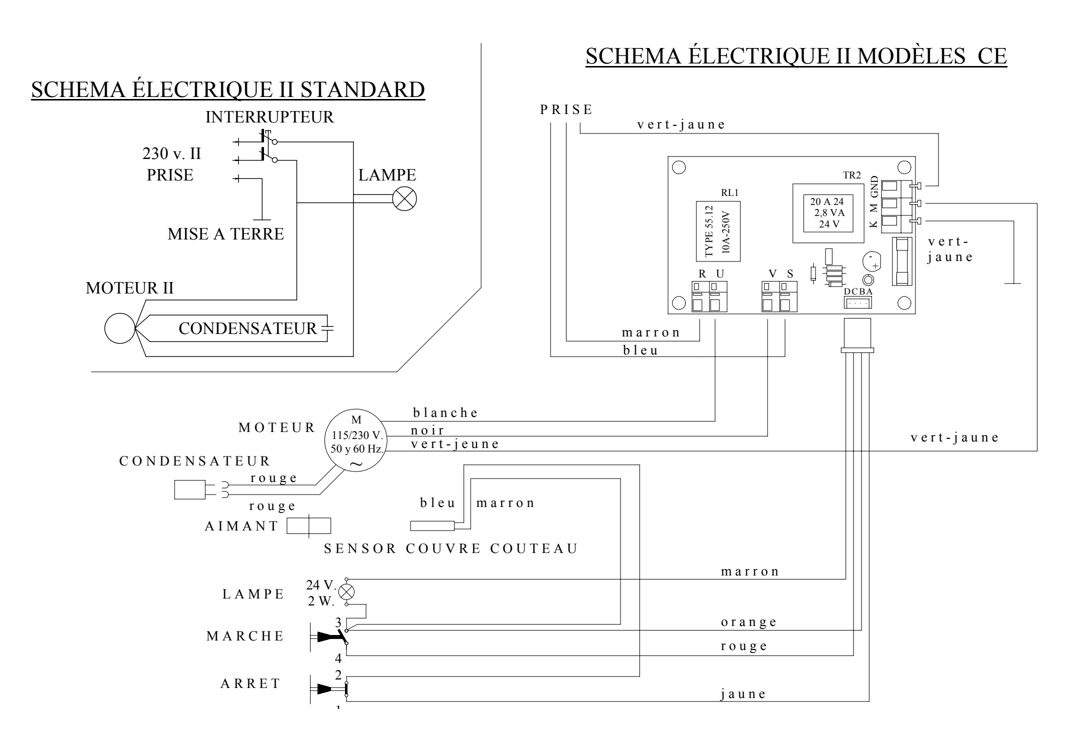
b. Changer dans la plaque électronique de 24v. le connecteur de 400v. à 230v. ou au contraire selon le voltage désiré. Voir détail B dans le schéma électrique triphasé (page 8).

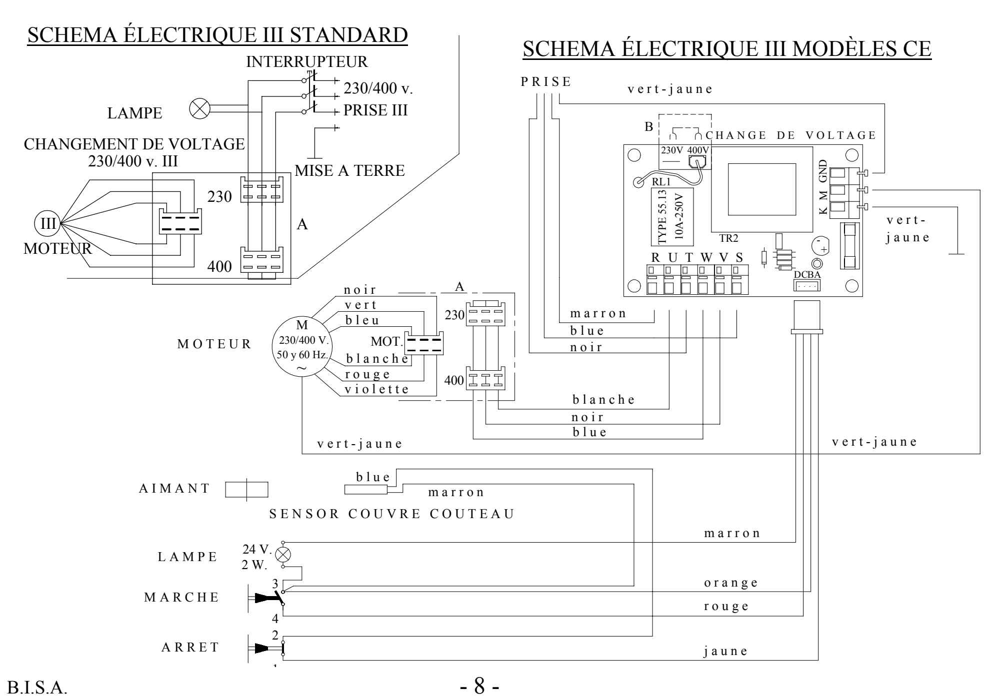
3. Une fois qu'on a vérifié que le moteur et la plaque ont le même voltage, remettre le couvercle système électrique (20) dans sa position initiale, et placer la machine à sa position initiale avec les quatre pieds.

TRÈS IMPORTANT: Le moteur et la plaque aussi, ils doivent être tous les deux branchés au même voltage.

Après le changement, le nouveau voltage doit apparaître marqué au lieu de l'ancien dans la plaque signalétique (13) de la machine.

ATTENTION: Dans le modèles qui n'ont pas de platine électrique 24v., on procéder de façon analogue, omettant l'opération 2b, puisqu'il manque ladite platine.


SCHEMA ÉLECTRIQUE II STANDARD
INTERRUPTEUR
230 v. II
PRISE
LAMPE
MISE A TERRE
MOTEUR II
CONDENSATEUR
SCHEMA ÉLECTRIQUE II MODÈLES CE
PRISE
vert-jaune
RL1
TR2
TYPE 55.12
10A-250V
20 A 24
2,8 VA
24 V
K M GND
vert-
jaune
R U
V S
DCBA
marron
bleu
MOTEUR
M
115/230 V.
50 y 60 Hz.
blanche
noir
vert-jeune
vert-jaune
CONDENSATEUR
rouge
rouge
bleu
marron
AIMANT
SENSOR COUVRE COUTEAU
LAMPE
24 V.
2 W.
marron
MARCHE
3
4
orange
rouge
ARRET
2
jaune


SCHEMA ÉLECTRIQUE III STANDARD
INTERRUPTEUR
230/400 v.
PRISE III
LAMPE
CHANGEMENT DE VOLTAGE
230/400 v. III
MISE A TERRE
230
A
III
MOTEUR
400
SCHEMA ÉLECTRIQUE III MODÈLES CE
PRISE
vert-jaune
B
CHANGE DE VOLTAGE
230V
400V
RL1
TYPE 55.13
10A-250V
TR2
K M GND
vert-
jaune
R U T W V S
DCBA
noir
vert
bleu
A
230
MOT.
blanche
rouge
violette
400
MOTEUR
M
230/400 V.
50 y 60 Hz.
marron
blue
noir
blanche
noir
blue
vert-jaune
vert-jaune
AIMANT
blue
marron
SENSOR COUVRE COUTEAU
LAMPE
24 V.
2 W.
marron
MARCHE
3
4
orange
rouge
ARRET
2
jaune